

江戸時代の上茶

西村俊範

はじめに

江戸時代は厳しい身分制度の時代であり、経済の繁栄と共にそれぞれの身分内で貧富の差が重層的に拡大した時代でもあった。お茶もまたその影響を免れていない。川柳に「藪入りはしゃうゆのような茶にこまり」(明和2年, 1765)⁽¹⁾というものがある。商人の本店では上等な緑茶(上茶)が飲まれている時に、その本店に奉公に出るような階層では日常の茶は茶褐色のいわゆる番茶を飲んでいたのである。筆者は過去の論考で庶民階層の茶の上質化の過程を探ってきたが、それはとりもなおさず上質の茶が並行して存在していることが前提ともなっている。ではそのような厳然として存在し続けていたはずの上質の茶は、江戸時代にはどのような歴史を経ていたのであろうか。本稿の目的はその上質の茶(上茶)の歴史的過程を探ることにある。

上質の茶は当時は上煎茶あるいは上茶と呼ばれていた。煎じ茶(煎茶)の中の上質のものの意味である。恕堂閑人『寛保延享江戸風俗志』(寛政4年奥付, 1792~)には「此頃(延享の末, 1740年代)より下々にても上茶飲み覚えて」とあり、宝暦6年(1756)の大洪水直後の宇治でも「上茶」と呼ばれ、今日に続くいわゆる煎茶の製法を編み出したとされる永谷宗円の子孫たちも『商人買物独案内』(天保2年版, 1831)⁽⁵⁾では「我等先祖は梨蒸上茶元祖にて」と言っている⁽⁶⁾ので、本稿でもこのような上等の煎じ茶(煎茶)を「上茶」と呼称して論じたい。

1. 17世紀(江戸前期)

17世紀末の元禄時代になると、茶の製法を記した書物が刊行されるようになる。元禄10年(1697)刊の人見必大『本朝食鑑』⁽⁷⁾では、新芽を湯気で蒸した後、焙炉で焙りながら手で振る方法が紹介されている。新芽の段階で上下の二品に選別してその下等を煎じ茶とし、上下を同じく蒸すと記される。上等は抹茶のもととなる白で挽く前の碾茶のことで下等が煎じ茶となる。焙炉で焙るまでは二つが同時に作られる製法であることは確実である。新芽のみが使われて原料は抹茶とほとんど変わることがないのであるから、これはまさに抹茶の下等とは言え上等の煎じ茶(上茶)の製法になるのである。

同じく元禄10年(1697)刊の宮崎安貞『農業全書』⁽⁸⁾も『本朝食鑑』に類似する製法を記す。「上茶製造法」という項目で、新芽のみを摘んで上下等(碾茶と煎じ茶)に分け、ともに蒸してのち焙炉にかけて乾燥させている。

『本朝食鑑』と同一である。こちらは手で揉むことはしないが、さらに竹に縄を巻き付けた「ねん(捻?)」というもので葉をかきまぜたり裏返したりしている。従ってこの製法でできるのは基本的に抹茶のもととなる白で挽く前の碾茶ということになるが、やはり上下等に分けているので、上等が碾茶で下等は煎じ茶の上茶という仕分けということになろう。宮崎自身は「上茶」という言葉を「抹茶」と煎じ茶にする「上茶」を合わせた意味で使用している。いずれにせよ、17世紀末には、抹茶に挽くための上質の碾茶の製造に随伴する形で煎じ茶の「上茶」が製造されていたのである。このうち『本朝食鑑』の製法は、明瞭に揉み(揉捻)の工程が加わっているので、まさに伝えられる永谷宗円の手法に直結するものと言えよう。好川海堂氏が引く『永谷家旧記(古今嘉木歴覧)』⁽⁹⁾(嘉永5年写, 1852)には「此の時代(元文年間, 1736~1741)は鍋焙, 唐茶のみにて, 急須土瓶にて煎じ用ゆる品は挽茶(抹茶)の真葉(碾茶), 茎等なり。町家に服すること稀なり。」と

ある。先に、上下等の区分において上等を碾茶で下等が煎じ茶の「上茶」としたが、これはそれと全く同じ意味の叙述であり、下等に分けられるものの中には葉だけでなく上等のものの茎の部分も含まれていたことがわかる。茎は臼では挽けない。この点は大枝流芳も『青湾茶話』(宝暦6年、1756)の茶の品彙の中で「茎茶、城州宇治の産、薄茶の茎也」と記している。また、『永谷家旧記』に記すような碾茶の余材は、江戸後期から明治にかけてはそのまま煎じ茶の上茶として出回っていたことが茶商の引き札からも確認⁽¹¹⁾できる。碾茶とは煎じ茶の上茶とほとんど同じ意味だったとみなすことができよう。

それでは、このようないわゆる煎茶の上茶の製造はどこまで時代をさかのぼることができるであろうか。理論的には、日本に抹茶が導入された鎌倉時代からあり得ることとなる。ここでは本稿の目的である江戸時代に限定していくつかの資料をほぼ時代を追って列挙してゆきたい。

宇治市歴史資料館による宇治茶師家に伝わる文書の調査によって、寛永期(1624~1644)の岡本家文書に「煎茶」の文字が確認され⁽¹²⁾、慶安期(1648~1652)の近衛家の文書にも「煎茶」の納入が確認されている⁽¹³⁾。宇治茶師家の煎じ茶である。そのレベルは推して知れる。また河内のお茶事情を庄屋の壺井可正が記した『河内屋可正旧記』⁽¹⁴⁾には「今時まちも里も家々寺々に、昼夜のわかちもなくもてはやす、せんじ茶と云事は、寛永の末、正保の比迄(1640年代)はかつて以てなかりし也。引茶(抹茶)を常に用ひけり。扱^{さて}も他国には茶をせんじて吞ける由、めづらしきなんめり、なんど、余所事に皆々いひたりけるを髓^{たしか}に覚しか。」と記す。お抹茶の代わりとなるような煎じ茶が他所には既にあり、1640年代の河内はその先進地域ではなかったことがわかる。栗原信充の『柳庵随筆』⁽¹⁵⁾(文政3年、1820)に引く、承応4年(1655)の宇治茶の新茶値段の引き札には、「茶のこしらえ様、大昔、後昔、初昔、白鷹の爪、大鷹、小鷹、大白、小白、むし茶、青茶、是より外に茶のこしらえ様はなし。」とある。この「むし(蒸)茶」が碾茶すなわち上茶の可能性はある。

『静岡県茶業史』には、静岡市の大井川最上流部にある井川村の「海野孝三郎文書」が紹介されている。⁽¹⁶⁾元和頃(1615～1624)からの「煎茶礼状」と書いた一連の文書があり、一通は紀州徳川家の家老から、もう一通は駿府町奉行からのものが海野家に届いている。また、静岡の茶御用達商人の的場源七が寛保2年(1742)に記した御用茶由緒書によると、的場家が4代家綱から7代家継にかけての時代(在位年で1651～1716年)に将軍とその家族用の「御煎茶」を納入していたことがわかる。また少し時代が下るが、宝暦3年(1753)に静岡の茶商が「駿州安倍御煎茶」を、「御本丸・西御丸御用の御前御茶御次茶」として納入していた文書がある。⁽¹⁷⁾つまり、江戸城内に於いて将軍以下の人々は日常は煎じ茶を飲用していたのである。また、『美和郷土誌』⁽¹⁸⁾によると、静岡・足久保の茶も、天和元年(1681)から上納が確実に始まり、次第に減少しながら享保元年(1716)まで上納が継続している。

宇治市歴史資料館の紹介する「片岡家文書」・「毛利家文書」⁽¹⁹⁾によると、元禄年間(1688～1704)に宇治の茶師が広島浅野家と萩毛利家の領内の煎茶販売を独占しようと画策した事実が記されている。当時の宇治の茶師たちは上納する抹茶の価格が低廉で原価割れであったために窮乏しており、抹茶作りに随伴して作られる上茶(煎じ茶)でなんとか利益を上げようとしたと考えられる。これも宇治の煎茶であるから上茶レベル以外のものは想定できない。

以上、知られている17世紀の上茶関連の事実を列挙したが、これらはいずれもいかなる意味でも庶民レベルのお茶に関わるものではない。宇治や静岡安倍などの、幕閣や諸藩・富農など支配層と言える階層向けのお茶に関わるものであり、そこで普段日常に飲まれていた茶は17世紀に於いてはすなわち上等の煎じ茶(上茶)⁽²⁰⁾だったのである。

では次に、このような上茶は具体的にはどのように飲用されていたのだろうか。『鼠の草子絵巻別本』⁽²¹⁾(図1)は寛文年間頃(1660・70年代)の制作とされる奈良絵本であるが、鼠の権頭ごんのかみの屋敷の台所で茶が釜で煎じられて



図1 鼠の草紙絵巻 別本 寛文頃
(1660～70年) 天理大学附属天理
図書館蔵 注(21)2018年文献より

おり、傍らの詞に「このせんもじはあべちや(安倍茶)なるが、ふうみ(風味)よくこれなく候」(注・せんもじは煎茶の女房詞)⁽²²⁾と記される。この時点での煎茶(上茶)は間違いなく煎じる⁽²³⁾茶であったことを示す確証と言える。

江戸の発掘では17世紀は大碗が盛行する。前期には「天目」、中葉代には呉器手などの高麗模倣、後期以降は京焼・肥前唐津や瀬戸美濃の京焼模倣碗が増加するとされる⁽²⁴⁾。一方で、茶を煎じる土瓶は18世紀第4四半期までは散見される程度とされる。

つまり、このような大碗の中から抹茶碗として使用するものを除いた碗と、出土僅かな土瓶ないしは「鼠の草子絵巻」のような釜の組み合わせで上茶を飲んでいた階層が存在していたと思われる。茶碗は抹茶碗と兼用もあり得る。時期が17世紀後葉になると武家屋敷を中心に小振りの碗も出土が始まっている。この碗は抹茶用ではありえない。長佐古真也氏も指摘されるように、上流武家階層ではある種の煎じ茶(筆者の上茶)がもてはやされていた可能性が強く示唆されている⁽²⁵⁾。すなわち17世紀前半には、抹茶の蔭に隠れていて区別のつかない茶碗を用いて飲用されていた上茶が、17世紀の後半には抹茶には使えない専用の茶碗を用いるほどに広まってきたと考えられるのである。

隠元禅師来朝前後の日本の上茶(煎じ茶)事情は大略このようなものであり、一部上層階層において、上茶が煮て(煎じて)飲まれており、彼らの日常の茶は決して抹茶ではなかったのである。さらに、世情が安定して著しく経済発展を遂げた元禄期あたりでは、抹茶生産の伸びに連動する形で上茶の生産も進展していたと考えられるのである。さきに挙げた『本朝食

鑑』・『農業全書』の記事は、まさにこのような機運のなかで記されていたものと見ることができる。

2. 隠元 禪 師

隠元(1592~1673)はもと福建省福清市の黄檗山万福寺(古黄檗)の住持で、承応3年(1654)に日本に渡来し、様々な経緯を経て幕閣の庇護のもとに、寛文元年(1661)宇治五ヶ荘に黄檗山万福寺(新黄檗)を開山した。渡来に当たっては多くの弟子集団を伴っており、彼らもまた当時の中国の禅僧の例に漏れず文人的教養豊かな人々であり、万福寺はさながら中国的文化伝播の中心的役割を果たす場所となっていた。そのもたらした中国の伝統文化は当時の知識階層に間違いなく大きなインパクトを与えている。その中に、⁽²⁶⁾彼らの日常の茶もまた含まれていた。残念ながら隠元在世当時の茶器は殆ど残されず、⁽²⁷⁾僅かに茶罐2点が知られるのみである。1点は隠元の没年(寛文13年、1673)に作成された「黄檗開山塔院什物数」に記される「大宜興罐乙件」がこれに当たるとされていて、隠元所用品となる。高さ14.5センチある大型の後ろ手の宜興製の紫泥茶罐である。もう1点は山内の松隠堂にある隠元帶來品と伝わる更なる大茶罐で、高さ19.3センチあり、同じく後ろ手の宜興の紫泥茶罐である。これらが確実な隠元の所用品か否かは別として、隠元期のものと見做せば、当時の茶を知る手がかりとなる。この2点は共に底部に火を受けた痕跡が残ると報告されている。しかも大槻幹郎氏によると後者(図2)の中に茶葉が残され、当時舶来の唐茶とされているので、単なる湯沸しでもありえない、煮茶か烹茶用の茶罐と見なして良から



図2 紫泥大茶罐(宜興窯)
高19.3cm 西村作図

(28)
う。

森川許六は『風俗文選』⁽²⁹⁾（宝永2年序，1705）に、彦根藩士松居汶村の「雲華園銘」に「槩山禪師来朝して，唐茶の鍋煎を製す。世もって隠元茶と号す。これは是出し茶也」とある記事を紹介している。隠元が用いた茶葉は「これはいうところの出し茶のものだ」とするのである。この「出し茶」が今現在の淹茶に当たるか否かが焦点となる。これは必ずしもそうとも言い切れない。まず「出し茶」という言葉の意味に問題がある。江島其磧の『世間娘気質』⁽³⁰⁾（享保2年，1717）には、豪奢な驕り娘の生活の描写の一部に「茶瓶に梅ノ尾の出し茶を入よ」と記す。享保年間の梅ノ尾で淹茶の茶葉など作っているはずはなく、煎じ茶用の茶葉としか理解できないのである。つまり「出し茶」は「煎じ茶」の意味をもこの時期頃には有しており、意味合いに違いがある。言葉の語義は時代と共に変化もする。今現在の辞書⁽³¹⁾の意味を機械的に当てはめるだけでは物事は解決しない。

大枝流芳の理解もまた違っている。『青湾茶話』（宝暦6年，1756）の「淹茶」の項で、大枝は『茶経』に見える今現在と同一の淹茶と、明・謝在杭の『五雜俎』に見える烹茶（煮えた湯の中に茶葉を投じてしばらく煮るいわゆる上投法）の二つを列挙したうえで、「此の二条ともここに云う出し茶（淹茶）也」と記している。つまり大枝はぐつぐつ煮なければ淹茶だと、淹茶の意味⁽³²⁾を随分と幅広く捉えているのである。

隠元自身も含む黄檗の唐僧たちは多くの茶詩を残す。その中で茶はすべて「煮る」または「煮る」と表記されている。寛文12年（1672）に山内の松隠堂で行われた雪中煮茶会の折に作られた茶詩もすべて「煮茶」または「烹茶」と記す。淹茶と記した記録は全く認められていない。⁽³³⁾長きにわたって隠元に随従した日僧・月潭道澄などは「煎茶歌」のなかで「瓦鼎に泉を斟んで葉を焼いて湘る……爛煮して便ち酌んで枯腸を潤す」と、「爛烹」⁽³⁴⁾とまでご丁寧⁽³⁵⁾に念を押して詠む。しっかり煮ているのである。また、菊岡沾涼の『本朝世事談綺』（享保19年，1734）では「隠元茶罐」の項に、「相伝ふ、隠元禪師、状をこのみ作らしめ、常に炉におかれけり」とある

ものも茶罐が常に炉の上に置かれた傍証として引いておきたい。いずれにせよ、大槻幹郎氏が「隠元の渡来を契機とする煎茶の製法の伝来、飲法の受容については、再考する必要があるように思われる。」と記されたことは誠に正鵠を射ていたと認識している。⁽³⁶⁾ 隠元が果たした役割は、当時の日本の文化先進地域に、高い文化教養に裏付けられた喫茶のあり方と言うものを、改めて強く印象付けて示したことにあると考えている。

一方、隠元は茶も万福寺で作っていた。寛文7年(1667)に茶園造成の記事がある。⁽³⁷⁾ その茶は先述の『雲華園銘』に見えるように当時の中国流の「唐茶の鍋煎」であったと見てよかろう。日本流に蒸す必然性が見当たらない。「世もって隠元茶と号」したのは、当時の日本では九州地方を除いては唐茶は普及はしていなかったためである。当時の上方・江戸あたりの日本人にとって、茶を煮る(煎じる)ことは物珍しいものではなかったが、茶葉としての唐茶は新奇なものと映ったと思われる。下重清氏により紹介された老中稲葉正則の「稲葉日記」によると、寛文元年(1661)木庵性瑫の法嗣となる日僧・鉄牛道機が自らの檀護である稲葉正則に「唐扇子一箱、新制唐茶一包、唐茶瓶」を贈ったという記事がある。⁽³⁸⁾ ところが稲葉は「右の茶瓶は御返し、残り二色御留め成らる」という行動に出る。恐らくは大名である稲葉にとって煮て飲む唐茶は使い道があっても、背の高い茶瓶で茶を飲む習慣はなかったのであろう。老中でもあった稲葉は、江戸城内において御殿坊主が釜か土瓶で煮た上茶を飲んでいた一人なのである。

3. 隠元以後

第2章にまとめた通り、隠元の茶は「唐茶の鍋煎」を茶罐で煮て飲むものであった。ではその茶は当時の日本の茶事情に何らかの影響を与えたのであろうか。結論から言えば、その影響はごく一部にとどまったと思われる。

隠元をリーダーとする黄檗教団が携えてきた中国文化の総体は、幕府の

政策とも相まって当時の知識階層に大きな影響を及ぼしている。その茶も当然注目されたはずである。「唐茶」・「出し茶」という言葉自体も、黄檗の茶に関連して定着した可能性⁽³⁹⁾がある。唐茶は延宝8年(1680)の「俳諧・投壺」に古い用例が認められる。また、出し茶も延宝9年(1681)の「俳諧・七百五十韻」に古い用例がある⁽⁴¹⁾。

ともに隠元没後数年のものである。今後の調べでさらに古い用例は見いだせるかもしれないが、常用はこの頃の可能性は依然残る。今後の調べを待ちたい。

井原西鶴の『西鶴俗つれづれ』⁽⁴²⁾(元禄8年, 1695)には、大坂の富裕な楽隠居が閑に任せて竹林の七賢を気取って遊ぶ姿が描かれる。唐風の衣装に朱骨の扇子に竹の杖、「茶瓶に面々天目を手にふれ」と、茶瓶に



図3 井原西鶴「西鶴俗つれづれ」巻2
元禄8年(1695)刊 西村作図



図4 (右) 筆者不詳「唐蘭館図屏風」18世紀中頃 西村作図
(左) 渡辺秀銓「長崎唐館交易図巻」18世紀末頃 西村作図

煎じた茶を入れて天目茶碗を持って飲んだ。図3に見える丈の高い茶瓶も完全に中国物である。こういうところに隠元のもたらした唐茶の影響を見てよいのかもしれない。17世紀末から18世紀中頃の作とされる「唐蘭館図屏風」と18世紀末頃の「長崎唐館交易図鑑巻」(図4)では、宜興製品かと思われる茶罐が焜炉の上に載る。前者では左手に茶碗をたくさん入れた盆を持ち、右手に茶瓶を下げた人がいる。後者では茶碗が並ぶ朱盆の上に同様の茶瓶が見える。この図から想定される飲用法としては、隠元流に焜炉の上の宜興茶罐で茶を煮ていて、背の高い茶瓶はそれを移し替えて運ぶためのものであろう。現在に残る、隠元が用いた喫茶道具は2個の宜興茶罐のみで全貌がわからない。このような図像を傍証とすれば、その茶は茶罐で煮た茶を背の高い茶瓶に移して、かなり小振りの茶碗で飲むものであったことが類推できる。先ほどの汶村の「雲華園銘」で隠元の茶について「それより首の長さ茶罐を作って、給仕の小坊主をたすけ、几下牀頭にすへて、手づからくむ。」とあるのは、宜興茶罐で煮られた茶を飲用するプロセスを述べていたと解することができよう。「俳諧・雪の笠」(宝永元年、1704)にも「とりあへず木庵(注・碗の掛詞)でだすいんげん茶」という句があり、「隠元茶」という言葉自体もかなり定着していたと見られる。

一方で、『新版増補男重宝(46)記』(元禄15年、1702)巻五には「唐人と物語仕やうの事」という項がある。絵で武士と話をする唐人はどうも商人の態である。場は長崎だろうか。その唐人の日用品の図が並ぶが、茶道具は背の高い茶瓶と茶碗のみであり、その形は明らかにさきほどの唐館図のものに類似する(図5)。してみ



図5 「新版増補男重宝記」巻5 元禄15年
(1702)刊 国立国会図書館蔵



図6 (右) 饒田喩義「長崎名勝図絵」巻2下 文政年間(1820頃) 長崎市立博物館蔵
(左) 都の錦カ「新鑑草」巻9 宝永9(1712)年 筑波大学附属図書館蔵

ると、先ほどの楽隠居のものも含めて、直接の隠元の影響とは言い切れない別ルート(長崎)からの影響の可能性も捨てきれない。この時期の中国文化受容の道としてももちろん長崎を軽視するべきではない。これは茶においても同様である。饒田喩義作『長崎唐館図絵』(文政年間, 1820年代)の「孟涵九仮名書の図」(図6右)では、火鉢の上にかなり小型と思われる後ろ手環状の急須風のものが掛けられており、煮茶か烹茶が行われている。⁽⁴⁷⁾同種のもは、その百年も前の都の錦『新鑑草』(宝永9年, 1712)で、中国の物語の一場面で焗炉の上に載せられた画像(図6左)が確認できる。⁽⁴⁸⁾長崎・京都での17・18世紀の出土例もみな後ろ手環状の小型茶罐の類である。⁽⁴⁹⁾中国は広く、それ自体が「一つの世界」と言える。茶にも多様な飲用法があり、日本にもそれが多様なまま伝わっている。誰か一人の人物が日本に齎したというストーリーですべてが説明できるものではなかろう。

この隠元没後の時期に、富裕な商家を中心にまさに隠元茶罐・土瓶と思われる図像例がごく僅かながら見いだせる。⁽⁵⁰⁾西沢一風の『茶屋諸分調法記』(元禄6年, 1693)には、高級な格式の高そうな店構えの茶屋見世の道具として、茶瓶(土瓶)・蓋茶碗・茶碗・斗蓋(台天目)などが図示されている(図7左)。碗は大きめと思われる。相当の高級茶などはおそらくはこの

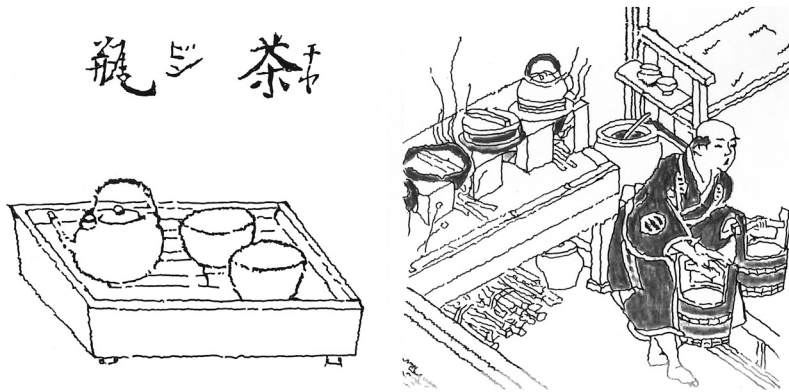


図7 (右) 江島其磧「世間親仁気質」巻2 享保5(1720)年 西村作図
(左) 西沢一風「茶屋諸分調方記」(「色茶屋類身顔」所収) 元禄11(1698)年
西村作図

ような土瓶類で煎じることすらすでにあったと思われる。元禄・宝永・正徳・享保・元文期(1709~1740年)に集中するもので、この後は画像例から見ると少し時期が空く。特に図7右のものは横の茶碗棚に茶碗が並んでおり、この薬罐で茶を煮ていたとみて良からう。このような薬罐類は庶民層では宝暦・明和期の水茶屋まで出現しない。このやり方は、「隠元薬罐⁽⁵¹⁾」という名称で語られるように、明らかに隠元の影響であろう。ただし、その茶が上茶か唐茶かは残念ながら本文にも記載がなく確かめられない。どちらの可能性もあり得ると見ている。

ただ、いずれにせよ唐茶はどうやら最終的には庶民層には広がらなかったものと思われる。恕堂閑人『寛保延享江府風俗志』(寛政4年奥付, 1792~)には、「延享の末(1740年代)に新橋朝日といへる見世出来、又其頃にしがらき(茶見世の名)など出来て、此頃より下々にても上茶飲覚えて、殊外はやり、夫故おごり付いて唐茶はやりしが、是は餘り気づよきなどいふてすたりし也」とある。経済力が向上して上茶を飲み始めた庶民層が、上層の人が飲む唐茶にそれもついでにと手を伸ばしたが、茶味が強すぎて止めたという。これは頷ける反応と言える。そもそもお茶は食事との相性

が重要である。中華料理のような味を強く作る料理には、味の強い茶でなければ釣り合いが取れない。中国茶は今に至るまでまさにそのようなお茶である。和食、特に江戸期の庶民層の食事は肉・油が現在と比しても極端に少ないのであるから、逆に主張の強い茶は相性が悪いはずである。この点は、好川海堂氏が既に指摘される点であり、唐茶の独特の香気が嫌われたのだという意見も含めて卓見と言えよう。⁽⁵³⁾

4. 永谷宗円

宇治田原湯屋谷(現綴喜郡宇治田原町)の永谷宗円は、元文4年(1739)に全く新しい上茶の製法である宇治製煎茶(いわゆる青製)を創始したと伝えられている。その手法は、これまで碾茶作りに用いられていた蒸して殺青する方法と、番茶づくりで行われていた揉捻の方法を組み合わせたところに特色があるともいわれている。⁽⁵⁴⁾このことについて考えてみたい。

まず、言葉の表面だけを捉えれば、伝えられる宗円の製茶法は手法的にはすでに先述した人見必大が『本朝食鑑』に記すものと大差がない。元文4年よりわずか前の享保17年(1732)に刊行された(洛南)三宅也来の『万金産業袋』⁽⁵⁵⁾にも類似の製法の記載があるが、こちらは焙炉にかける工程と揉む工程が分離されているという違いがある。この点は森弘子氏の指摘の通りである。⁽⁵⁶⁾つまり、その手法を構成する個々の諸要素はすでに知られているものばかりである。もし宗円が編み出したと伝えられる手法が斬新なものとして当時受け止められたとすれば、その斬新さは表面的な文字面の部分にはなかったであろう。事実、この宗円の宇治製法の全国への伝播は大変遅く、多くは19世紀に入ってからである。⁽⁵⁷⁾技術転移が進まなかった最大の要因は、工程のそれぞれにすべて細かい秘伝の部分が含まれていたからである。

例えば、人見必大は『本朝食鑑』で製法を紹介しながら、「蒸す折は時計で度を量る。あるいは、物の数を計えて度を量る。したがって、造茶の

家では、その蒸す度を深く秘めて、漫に伝えないのである」と記している。⁽⁵⁸⁾
 明治以降の農業技術センターで開発された農業技術ならば、すぐに公開されて共有のものとなるであろう。しかしこれは造茶を生業とする一個人が苦心して編み出した技術であり、無償で他人に宣伝するような性格のものではありえない。随所にこのような秘伝に類するものがあれば、伝播は遅々として進まなくて当然と言える。佐藤成裕は『中陵漫録』⁽⁵⁹⁾（文政9年、1826）の中の「茶製」の部分で茶の製法を紹介しながら、「兎角、其工者の人に聞て、試て遂に其真法を得る。紙上の談にて及びがたし。」と述べるが、彼も技術の中身を知れば知るほどそうとしか思えなかったことであろう。これは何も造茶に限った事象ではなく、江戸後期に『陶器指南』を著した欽古堂亀祐が各地に磁器製造技術の指導に赴いたり、明治政府が多くの御雇い外国人技術者を高給で招いたことと同一の事柄なのである。また、佐藤成裕が同じ「茶製」の項で「其種も宇治の種は別種にて、葉も少し異なり……」と述べていることは重大な事実である。先述の三宅也来は「せんじ茶は尤も蘭によるなれども、ひとつはむしともみとそのうへのほいろのかけやう、とかく焙じのよきぢゃは出よくかうばしく風味よし、しかしよく焙ずるほど、茶の目減し炭等の懸り物多ければ、売用にはとかくいづれも焙じたらず」⁽⁶⁰⁾（『万金産業袋』巻六）と述べている。いくら素晴らしい茶を作っても高すぎて売れなければ意味がない。品質と値段を秤にかけて初めて販売用の商品作物たり得る。お茶は技術コンテストではない。そういう「秘伝」の面も存在していた。

近年、永谷宗円の末裔である永谷三之丞家・伊八郎家の文書の整理が意欲的に進められている。⁽⁶¹⁾その報告によれば、伝えられる永谷宗円にまつわる伝承の根拠となる『古今嘉木歴覧』（嘉永5年、1852年の書写）は基本的に19世紀の文書群であり、宗円に関しては伝聞史料・二次史料にしかならないことが判明している。肝心の元文4年の宇治製法の開発と江戸への売り込みを実証する、山上宗把が著したという「上煎茶来由」（宝暦11、1761年）も引用文であり、その原本は実在していない。また、『嘉木歴覧』には

湯屋谷から江戸の山本嘉兵衛に初めて茶を出荷して評判になったのは寛政9年(1799)とする記述もある。

それならば、『青湾茶話』にも『清風瑣言』にも『茶瘦醉言』にも永谷宗円の名が登場しない理由がよく理解できる。話は錯綜しており、物語が古い時代に加上されて作られている印象もある。詳細は永谷家文書の調査結果に譲るが、現状ではそのまま史実として認めるには問題が多すぎる。周辺の文書類なども含めて地道な突き合わせの作業が必要であろう。

上田秋成は『茶瘦醉言』⁽⁶²⁾（文化4年、1807）で「この里（注・池尾村）の茶専らなるは寛保の比（1741～44）に始て上制を出し、宝暦・明和に至りての事也とぞ。老舗小山が物がたり也。小山又云。せん茶は信楽を最一とす。……（中略）……又醍醐に笠取と云茶よし。宇治の田原郷・湯屋谷、其外にも年々制家まじれり。」と記している。もし宗円本人が宇治製法の開発者でもあったのならば、こういう記載は極めて不可思議である。池尾の上茶宇治製法開始年代が伝えられる元文4年にきわめて接近していることの方がむしろ注目される

次に、技術の開発された場所という側面を考えたい。若原英式氏は宗円の創製という定説に疑念を持ち、「永谷宗円の居住地湯屋谷村は当時碾茶製造の中心地であった久世郡宇治郷から東へ十キロメートル余り隔たった山あいの里である。江戸幕府が定めた覆下栽培は行われていなかった場所であり、せいぜい釜炒り茶を作っていた地域であるから、宗円は宇治で碾茶の製造方法を見聞していたかもしれないが、自家に碾茶用の焙炉、助炭など持たなかった筈である。」と記している⁽⁶³⁾。この地域の問題が、伝えられる宗円の創製から20年後の時代に関連を持ってくる。

宇治で宝暦8年(1758)に興味深い訴訟ごとがあったこと（辻雅之家文書）を、宇治市歴史資料館が紹介している⁽⁶⁴⁾。宇治の御用茶師が抹茶作りを義務付けられながら、抹茶の値段を低廉に抑えられて困窮しているにも関わらず、宇治近在の九か村では、「上茶」の作り方を見習って、茶園で覆下栽培を行い、製品を宇治茶と称し、しかも「初昔」「後昔」といった茶銘まで

つけ、名字を名乗って小売店に販売している云々と訴え、覆い下栽培の禁止や小売店との直取引の差し止め・各村の茶の生産量や茶園面積の取り調べなどを求めたのである。争いの中心は間違いなく上茶であり、なぜこのような訴訟を宇治郷が近在の村に対して起こしたかも想像に難くない。すなわち、宇治郷が強制された原価割れの抹茶生産で困窮して、抹茶造りに随伴する昔ながらの上茶の生産で辛うじてしのいでいるのに対して、近在の九か村は抹茶造りを強制されていないので、規制が有名無実化していた覆い下栽培で生産した抹茶にもできるような極上の茶葉を、どんどん宇治製法で作った最新の上茶に仕立てて丸儲けをし、更には宝暦期の社会情勢の乗じて上茶の需要が飛躍的に伸びていたために茶園面積と茶の生産量をぐんぐん伸ばしていたのである。これでは確かに宇治郷にしてみれば訴訟の一つも起こしたくなかったであろう。ただし、幕府の裁定はほとんど全面却下に近かった。伸びる上茶の需要を賄うには既成事実化しているものを覆すわけにはゆかず、僅かに新規の覆い下茶園の増設を禁ずるだけにとどめたのである。

この訴訟対象の近在九か村は槇島・木幡・大鳳寺の三か村以外は定かでないらしいが、常識的に考えれば宇治郷に最も近い五ヶ庄・池尾・六地藏・小倉・伊勢田・白川・志津川あたりのどれかとなろうか。興味深いのは、この訴訟の中で「近在九か村にて上茶仕立方を見習い」と宇治郷が述べていることである。つまり、上茶の新たな製法・仕立て方を開発したのはこの九か村のいずれかの村であり、それが宇治近在の九か村で宇治郷を除く形で宝暦期には共有されていたのである。宇治郷から十キロ離れた湯屋谷を近在とは呼ばないであろう。またもし湯屋谷で上茶製造の新たな技術が開発されたのなら、湯屋谷を外して訴訟を起こしても意味がない。先程の『茶痕醉言』に「この里の茶専らなるは寛保の比に始めて上制を出し」と記される池尾にその可能性を高く感じる。

このような詮索はともかくとして。ここにこれ以後近江・信楽の上茶の生産量が急増した理由が示されている。幕府裁定によって宇治郷周辺の覆

い下栽培の上茶生産がこれ以上伸びないと確定したことは、信楽にとって千載一遇のチャンスと映ったことであろう。上田秋成の『茶癡醉言』では、「(老舗)小山又云。せん茶は信楽を最一とす。」と記していた。

以上、永谷宗円個人の話の真偽は保留としても、18世紀の第二四半期の時点で上茶に大きな改良が加わったことは事実としてみて良からう。それはそれ以前から始まっていた改良への努力のある意味到達点・集大成であったろう。そうでなければ、第三四半期における江戸の様相の説明がつかなくなる。第三四半期(宝暦・明和期)の江戸における庶民の茶の上質化を引き起こした要因は、間違いなく第二四半期までの宇治近在における動きだった。それさえ確認できれば本稿の趣旨としては十分である。

ただし、その茶が現在我々が喫する緑茶と同一のものだったとすることは早計である。大枝流芳の『青湾茶話』⁽⁶⁵⁾は、伝えられる永谷の創始から18年後の宝暦6年(1756)刊行であるが、大枝は冒頭の凡例で、さらにその冒頭にわざわざ「此の書、もっぱら煮茶のためにす。」と記す。文中でも「煎法、蒸焙の茶は烹るに宜しく、炒り茶は淹煎に宜し」などの語がある。大枝の考えでは日本製茶葉は淹茶の対象とはみなされていないのである。このことは筆者が過去に論じた上質化してゆく庶民の茶の様相とも合致する。間違いなく永谷宗円の茶は煮⁽⁶⁶⁾られていた。日本で淹茶化が進むのは19世紀に入ってからになる。

しかし、このような事実は何も筆者が初めて指摘することではない。すでに百年近くも前に好川海堂氏が的確に指摘していた。「日本人の食物が一般に漸次濃厚の方向に進むにつれて、日本煎茶も追々と揉捻の度を強め、濃厚の度を高め、釜炒り茶(中国茶)と同じく煮沸するの要なく、単に熱湯を注いで容易に煎汁を得るの今日の宇治製煎茶となり、所謂煎茶が事実⁽⁶⁷⁾に於いて出し茶となって、……」や「後世に及んで、今日見るが如き強固なる助炭に改良せられ、愈々揉捻の度を高めて、釜炒り茶の如く容易に熱湯を注いで煎汁を得る所謂出し茶となったのは、徳川の末期、比較的近い世の事である。此の事に関しては、煎茶用の一器具である急須の変遷が裏書

して居ると思う。」といった文章には、氏の理解の深さが示されている。⁽⁶⁷⁾
 繰り返すが、18世紀の第二四半期までに起こった日本茶の改良は、今日に至る日本茶の改良の歴史の中にいくつも存在したはずの大きな転換点(ターニングポイント)の一つだったと理解すべきである。それが明和年間⁽⁶⁸⁾(1764～1772)頃からの江戸における「宇治しがらきの匂いふんぷん」という状況に直結してゆくことになるのである。⁽⁶⁹⁾

5. 売茶翁

黄檗の僧・月海元昭(高遊外、通称売茶翁)(1675～1763)は、肥前・佐賀の生まれで、57歳で京に上り、61歳から20年間(享保20年～宝暦6年、1735～1756)、東福寺の西の伏見街道沿いの二ノ橋あたりに「通仙亭」と名付けた茶店を開き、併せて京の各地に行商して茶を売って生活した。此の事から、永谷宗円の創始した宇治製煎茶(上茶)を洛中の風流人へ、さらに一般の庶民へと広めたとされている。此の事について考えてみたい。⁽⁷⁰⁾

売茶翁自身の考えは「対客言志」に良く示されている。彼には仏教僧と当時の仏教制度の退廃に対する強い批判があり、それが仏教の戒律に反してまで物を売って生活の糧とする道を選ばせた要因となっている。人の最も賤しいとすること(つまり売茶)を貴いこととして行う彼の日頃の思いがそこからわかる。ただ、賤業は他にも数多くある。なぜ茶を売る生業を選択したか、茶に対しての積極的な思いは何かあるのかなどは全く秘めて語られていない。茶はそれまでの禅僧としての彼の生活の身近にあり、その要諦を知り、なおかつすぐに生業として行なえるものとは問えば、それは確かに茶売り業だったであろうと推察するしかない。事実、売茶生活の中から出てきた彼の著述を通観してみても、基本的に禅における茶に対する考えの一般的枠組みを超えるものではなく、広く一般に茶を広めるという考えやそれを自己の使命と見做すような考え方があったとは思えないのである。『梅山種茶譜略』(延享5年、1748)も同様と言える。⁽⁷²⁾

では当時の、京の人々に彼はどう映じていたであろうか。(京)百井塘雨の「笈埃随筆」⁽⁷³⁾(1790年代編集)には「翁はいづくの人たるを知らず。晩年洛の相国寺に有て、専ら参禅を事とし、毎日一つの茶棚を荷ひて市中に売、百銭至れば則帰る。其檐板あり。書に曰、更添紅葉半文銭 三条橋畔売茶老 方向天烹通渭水 過客莫去価猶貴。茶銭は黄金百鎰より半文銭まで呉れ次第、ただ飲も勝手、ただよりはまけ申さず。嘉栗(注・三井高業)云、昔東武に女の付るさねかつらを売りし翁有けり。時の人売桂翁と呼り、至隠の人なりしよし、売茶翁にもまさりし人のよし、儒士渋井大室先生かたられしと云々。」とある。この後に売茶翁の詩が六首記される。翁の売茶の場で遇目したものであろう。売茶翁は奇異な目で見られ、至隠の人の一人とは思われているがその評価は格別とはいかなかったようである。百井は京の豪商の出で、後に翁を称揚する『近世畸人伝』を著した伴蒿蹊と親交関係のあった人物であるが、その人にしてという感を持つ。翁は京の知識人・教養人と多く交友を持ち、彭城百川・池大雅・伊藤若冲はその肖像画を描く。そのような人々の間で、そのものの考えと文人的教養を高く評価されていた。評価は街で民衆にお茶を広めたことにあるのではない。その点を混同しない方が良からう。⁽⁷⁴⁾

先述した釈敬順の「十方庵遊歴雜記」⁽⁷⁵⁾(文政12年、1829)には、東海道を旅に出て名古屋付近に至った折の事を「されば熱田の宮の裏門より名古屋の府の入り口迄壺里、又なごやの府に入りて大手前迄壺里、都合貳里半の両側必至と町続にして、……喉の乾けば湯茶を啜せんと茶店を尋ねれど貳里半の通り筋の間水茶屋のなきは一風といふべし」と記す。さらにようやく餅屋を見つけてやむなく菓子を頼んで、それに付いてくる茶を飲むと「左はいへ茶は思ふ儘に数碗を啜し憩えり、誰しも餅の代のみ払いて無銭にて振舞茶なれば更に飲難し、何方も煮からしたる洪茶なるは、接待に振廻故なり、かかる土地の倣故に水茶屋にては、渡世なりがたければ、貳里半の間に茶店は絶てなし」と納得するのである。以下、少し長いが、「然るに江戸は水茶屋商売して家蔵を建つつ妻子を養う者数百軒、又憩ふ者人

品により人数に応じて価を投ずる故に、又煎茶も一体に宇治を用ひ、上品に至ては花橘高尾の類、下品といへども一森以下の煎茶を飲まず。……花の江戸と餘國に賞するも宜なり。総て他國には煎茶は接待に振廻物と心得て鏝を惜むが故に水茶屋なし」と続く。茶は振舞(サービス)のものだと考えることは、茶の価値というものに対する根本的な認識の違いの問題となる。

この事情は京も似たようなものだったらしい。滝澤馬琴の『⁽⁷⁶⁾羈旅漫録』(享和2年、1802)には「(京に)たしなきもの五つ、魚類、物もらひ、よきせんじ茶、よきたばこ、実ある妓女」とあり、さらに「(鴨川)河原のすすみ」の項には「茶店の茶いずれもわるし、すべて一人三四銭の茶代をつぐなふゆゑなり」と述べている。事情は名古屋と似通つていよう。もし売茶翁が(京で)一般民衆に煎茶を広めたと言うのなら、その結果は最終的には惨憺たるものに終わったと言わざるを得ない。活東子の『江戸真砂六十帖⁽⁷⁷⁾広本』には「元文4年(1739)、信州善光寺回向院にて開帳、両国五十嵐向広小路に、大和茶壺ぶく壺銭に売る茶屋出来、同朋町源七と云者、大坂者にて仕出す」とある。茶は上方方面ではなく、江戸で上方の茶と上方の業者によって広まったのである。売茶翁の評価は黄檗禅僧としての高い宗教的自覚と茶も含めた文人的素養面であるべきであり、それはむしろこの後に本格化する文人煎茶につながる側面であり役割である。一般への茶の普及の功労者のように述べることは筋違いであり、いささか礼を失するのではなかろうか。事実、伴蒿蹊も『⁽⁷⁸⁾近世畸人伝』で売茶翁について「凡そ人茶を売ることを奇として称すといへども、翁の志、茶にあらずして茶を名とす。」と述べている。つまり茶のことは翁としてみればせいぜいが結果論なのである。まさに至言であろう。

一般の喫茶史に占める売茶翁の重要性は、むしろ彼が使用した急焼(急尾焼)にある。

6. 宗円・売茶翁以後

18世紀の第二四半期までに進んだ上茶の改良は、生産地・生産量の拡大につながり、続く18世紀第三四半期に庶民の茶の上質化をもたらした。西村2014で述べた通り、宝暦・明和期(1751~1772)つまり18世紀の第三四半期に水茶屋に隠元薬罐が出現し、西村2016で述べた通り、かなり早くに一般家庭へも普及して、上質化は一気に加速している。その上茶も煮る茶であったので、大きな釜の中で煮る事こそ無くなっても、相変わらずその上の薬罐・土瓶の中で煮ることに変わりはない。ただ、この時期から、一般家屋でも台所から居室内の焜炉・火鉢類へ、茶を煮る場所を移した画



図8 (右) 鈴木春信「青楼美人合」明和7(1770)年 国立国会図書館蔵
(左) 鈴木春信「浮世美人花寄娘風」明和期 東京国立博物館蔵

像が急増してくる。⁽⁷⁹⁾明和期にはかなりの画像(図8)があり、安永・天明・寛政期を合わせると数は相当数を確認できる。これは当然ながら、大きな釜で強い火力で煮ずとも、火鉢の火力で十分賄える茶が中身であったことと、作る茶が上質化すればその量自体は当然少量になるという事象と関連していよう。⁽⁸⁰⁾ただし、場所的には到底一般庶民の家屋とは言い難いところがまだまだ多く、遊里や商家・知識階層といったところが大半を占めている。それが飲用される茶の中身をかなりの上茶と考える一つの根拠ともなる。同時に、上茶自体も上下のランクが甚だしく広がっており、⁽⁸¹⁾画像からは従来の上茶



図9 西村重長「三茶勘太郎の宇治せんじ茶売」享保期(1716~36)
大英博物館蔵 ©The Trustees of the British Museum c/o DNPartcom

飲用層と庶民層の識別がなかなか難しくなっていることも事実である。⁽⁸²⁾捨楽斎『当世穴噺』(明和8年, 1771)には「家舩に私共の仲間などを乗せ、看板に御存じの大和じやの、しがらきの御煎茶の、宇治名茶のと書付、煎豆などを添て売あるけば……」などという記事もあり、普及が本格化して拍車がかかっていたことは紛れもない事実なのである。

⁽⁸³⁾西村重長に「三茶勘太郎の宇治煎じ茶売り」という浮世絵(大英博物館蔵)が知られる(図9)。享保期(1716~1736)のもので、二代勘太郎(江戸・中村座)と思われるので享保でも後半期と思われる。江戸では庶民相手の煎じ茶売りは多数存在したが、これは台も竹製で道具類も粗末なものとは見えない。「宇治煎じ茶」とあればまず上茶であろうか。茶筌は見当たらず、描かれる茶碗が比較的小振りに見える。宇治の上茶も永谷宗円以前の時期からすでに、振り売りまでして江戸での売り込みを始めていたことがわかる。

このようにして、茶葉の改良と量産化も進み、道具も急焼という便利なものが広まって、19世紀における喫茶の量・質両面における発展の土台が築かれていったのである。淹茶が本格的広まりを見せるのは西村2016で示したように19世紀半ば頃になる。当然茶葉の改良も並行して進んでいたはずである。鼻山人『契情肝粒志』(文政8・9年, 1825・6)⁽⁸⁴⁾には「茶焙じの蓋を開けて、『成程、此りや宜い茶だ。何のこたアねえ、松葉を刻んだ様だ。』」という台詞が出てくる。この段階で茶葉は現在にかなり近いところまで揉捻の度合いを強めていた様子が窺える。伝えられる玉露の開発も天保年間(1830年代)⁽⁸⁵⁾である。

終わりに

以上、江戸時代の上茶についてまとめ、関連する人物の位置づけに触れた。上茶は江戸時代を通して一貫して存在していた。ただ、17世紀の第三四半期からは庶民の茶が上茶と製法を同じくするものに次第に上質化したために、ある意味、上茶と庶民の茶の間の垣根が取り払われた。別の表現を用いれば、上茶の中にさらに階層が出来て、上茶の下級品が庶民用になったために、史料・画像ともに両者の様相の弁別が難しくなるという事態が生じていたのである。

隠元禪師と売茶翁は、文人煎茶につながる先駆的役割を果たしたとみなすべきであろう。また、18世紀の第二四半期までに起きた上茶の転換点は、やはり江戸時代の喫茶史の中で最も重視すべきものであり、その詳細を永谷宗円という名も含めて今後突き詰めてゆく必要があると考えている。

表はこれまでの筆者の論考をまとめて図表化したものである。まだ完全には程遠く、修正を要する点もあろう。多くの識者が更なる考究を重ねることにより、追加・訂正が重ねられて詳細な江戸時代喫茶史系統図が出来上がって行くことを期待している。

表 江戸時代の茶の変遷

一 般 の 茶				煎 茶 道		年 代		
庶 民		上 層				年号	西暦	
番茶	門前・社頭の 茶屋	上茶 (煎じ茶)	安倍茶 宇治茶 (唐茶) (隠元茶) 農業全書	54 73	隠元禪師 (～73) (禪林の茶)	慶長	1600	
	江戸 振り売り	91・92 ケンプフェル				97 本朝食鑑	寛永	15 24
							寛文	44 51
							元禄	73 88
茶筌 激減 陶器碗 磁器碗 茶碗小型化 48. 延享末 上茶飲み覚えて 笠森お仙 一般家庭へ 量的 減 少 量的 拡 大	12. 和漢三才図会 製法改良 生産量・ 販路拡大 48. 延享末 上茶飲み覚えて 笠森お仙 一般家庭へ 品等の拡大 (格差) (土瓶 磁器碗)普及 煎じ茶 煮茶 淹茶 玉露	32 万金産業袋 (永谷宗円)	35 56	売茶翁 (～63) (文人的素養の茶) 青湾茶話 56 (～02) 木村兼霞堂 近世畸人伝 上田秋成 清風瑣言 (～09) 煎茶早指南 茶癡醉言 文人煎茶 田能村竹田 (～35) 頼山陽 (～32) 湯沸かし・急須の 分離 煎茶会流行 木石居煎茶訣 49 喫茶弁 54	宝永	1700 04		
					享保	11 16		
					元文	36 41		
					宝暦	51 64		
					明和	72		
					寛政	80		
					享和	90 94		
					文化	02 04		
					文政	18		
					天保	30		
					明治	44		
					明治	1868		

注

はじめに

- (1) 川柳評万句合興行における明和2年の勝角刷相印札の3枚目。中西賢治編『川柳評万句合勝角刷』第3冊(1993年)228頁(総964頁)。清博美・谷田有史『江戸川柳で読み解くお茶』(2017年)93頁
- (2) 西村俊範2014「笠森お仙と隠元薬罐」『人間文化研究』第32号(2014年)
西村俊範2016「江戸後期庶民のお茶」『人間文化研究』第37号(2016年)
西村俊範2017「桃山～江戸中期、庶民のお茶」『人間文化研究』第39号(2017年)
西村俊範2018「江戸時代の喫茶道具」『人間文化研究』第41号(2018年)
- (3) 恕堂閑人『寛保延享江府風俗志』(日本随筆大成編集部編『続日本随筆大成』別巻 近世風俗見聞録8所収, 1982年)19頁
- (4) 宇治市歴史資料館『緑茶の時代—宇治・黄檗の近世史』(宇治文庫10, 1999年)76～81頁
- (5) 近世風俗研究会刊『商人買物独案内』上, 35葉オモテ(1962年)。新撰京都叢書刊行会編『新撰京都叢書』第7巻(1984年)35頁
- (6) 「上煎茶」については, 大槻幹郎「煎茶の語義について」『野村美術館研究紀要』第16号(2007年)23頁参照。

1. 17世紀(江戸前期)

- (7) 人見必大『本朝食鑑』2(東洋文庫312所収, 1977年)120・121頁
- (8) 宮崎安貞『農業全書』(山田龍雄ほか監修『日本農業全集』13巻所収, 1978年)83～85頁。農山漁村文化協会編『茶大百科1』(2008年)260～262頁。なおこの手法は, 桃山期に來日した宣教師のJ. ロドリゲスが記すものとほとんど違いがない。古くから続く製法であろう。『日本教会史』上(大航海時代叢書第1期第9巻所収, 1967年)569・570頁
- (9) 好川海堂『日本喫茶史要—日本煎茶創始者永谷翁』(1923年)104頁。松崎芳郎『年表 茶の世界史』(2012年)132頁
- (10) 大枝流芳『青湾茶話』(東洋文庫所206所収, 1972年)132頁
- (11) 宇治市歴史資料館カタログ『宇治茶—トップブランドの成立と展開—』(2015年)65・66頁参照。碾茶の余材が上茶になることは, 上田秋成も詳述している。上田秋成『清風瑣言』(寛政6年, 1794)(林屋辰三郎他編『日本の茶書』2所収, 1972年)174頁。
- (12) 注(11)宇治市歴史資料館カタログ77・79頁
- (13) 注(4)宇治市歴史資料館前掲書38頁
- (14) 熊倉功夫「煎茶」初期史料について『茶湯』1号(1974年)45頁。熊倉功夫ほか編『史料による茶の湯の歴史』下(1995年)400・401頁

- (15) 日本随筆大成編集部『日本随筆大成』第2期第17巻(1974年)445・446頁。
小野武雄『江戸物価事典』(2009年)338頁
- (16) 静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡県茶業史』(1926年)1842・1843頁。大石貞男『日本茶業発達史』(大石貞男著作集1, 2004年)265頁。なお、木村兼葭堂が安政3年(1856)にまとめた『諸国板行帖』に収載される駿府の茶師・山形屋の引き札では「伝え聞、慶長年中の頃安倍の郷に一翁有て青茶を製□るに是を嗜み、なお、元和のはじめ当御城へ献上せしめしより其名いよいよ高く、寛永・正保の頃迄薫り、……」と記す。安倍茶の献上はさらに遡る可能性もある。
- (17) 注(16)静岡県茶業組合前掲書1886～1892頁
- (18) 美和郷土誌編集委員会編『美和郷土誌』(1985年)142～147頁
- (19) 注(4)宇治市歴史資料館前掲書42～45頁
- (20) 後水尾天皇の第六皇子堯如法親王の煎茶も当然この手の上茶と考えられる。「歌と茶の湯は大ノキライニテ……一生ニ薄茶モマイラズ、煎茶ノミ也。」山科道安筆録『槐記』享保10年(1725)正月九日(中村幸彦他校注『近世随想集』日本古典文学大系96所収, 1965年)406頁。
- (21) 天理図書館善本叢書和尚書之部編集委員会編『天理図書館善本叢書和尚書之部』第8巻(奈良絵本集一)(1972年)80頁並びに解題15頁。天理大学附属天理図書館編『新天理図書館善本叢書』第23巻(2018年)146頁。なお、安倍茶は18世紀に入っても江戸に浸透していた。鳥居清経画『分福茶釜功業罐平』(宝暦10年, 1760)では「安倍茶所」の大きな看板を掲げた間口の広い店が描かれる。『叢一草双紙の翻刻と研究』第18号(1996年)161頁
- (22) ただし、同じ安倍茶でも相当に下等のレベルのものまで江戸にはすでに浸透していたらしい。井原西鶴の『色里三所世帯』巻下(貞享5年, 1688)では、安倍茶の行商人が「……けふも十八文の利を見かけ、板橋近くの二里ある所へ行きて、肩をはらして、釜払が男を旦那様という事をおもへば……」などと語っている。西鶴の脚色が過ぎていなければ、値段の高い茶とはとても思えない。富士昭雄編『色里三所世帯・浮世栄花一代男』(対訳西鶴全集17, 2007年)70・71頁。
- (23) 井原西鶴『好色萬金丹』卷之三(元禄7年, 1694)には、「側にありし茶瓶の煎じ茶にて髪揉んで……」という表現があり、茶瓶に煎じ茶が入れられていたことは確実である。野間光辰校注『浮世草子集』(日本古典文学大系91所収, 1966年)100頁。
- (24) 長佐古真也「近世期の日常喫茶と陶磁器—信楽における小物生産転換への予察—」(滋賀県立陶芸の森編『研究集会近世信楽焼をめぐる』報告書所収, 2002年)180・181頁
- (25) 長佐古真也「江戸の茶碗—考古資料にみる市井の茶—」(『歴史手帖』第22

巻8号所収, 1994年)39頁

2. 隠元禪師

- (26) 大槻幹郎「売茶以前」『芸能史研究』第31号(1970年)41～48頁
大槻幹郎「隠元禪師と煎茶」(煎茶の起源と発展シンポジウム組織委員会編『煎茶の起源と発展シンポジウム発表論文集』所収, 2000年)65～89頁
- (27) 九州国立博物館カタログ『黄檗』(2011年)図版107・108
- (28) 注(26)大槻1970年論文45頁
- (29) 阿部喜三男他校注『近世俳句俳文集』(日本古典文学大系92所収, 1964年)332頁
- (30) 江島其磧『世間娘気質』一之巻(日本名著全集刊行会編『日本名著全集』第1期第9巻所収, 1928年)767頁。同じく長谷川強校注『けいせい色三味線・けいせい伝授紙子・世間娘気質』(新日本古典文学大系78所収, 1989年)396頁
- (31) 「出し」という言葉の本義は「煮出し汁」のことである。江戸時代にもそう理解されていた。日葡辞書にも「Daxi」はかつをの出し汁の意で出ている。土井忠生他訳『日葡辞書』(1980年)182頁。従って, 「出し茶」を「煎じて出す茶」の意味に解釈する辞書も多い。『日本国語大辞典』第8冊(第2版, 2001年)896頁
- (32) 注(10)大枝前掲書86・87頁
- (33) 注(26)大槻2000年論文76～79頁
- (34) 注(26)大槻2000年論文79～80頁
- (35) 菊岡沾涼『本朝世事談綺』(享保19年, 1734年)(日本随筆大成編集部編『日本随筆大成』第2期第12巻所収, 1974年)467頁
- (36) 注(26)大槻2000年論文69頁
- (37) 注(26)大槻2000年論文72頁
- (38) 下重清「稲葉日記に見える紹太寺と鉄牛道機」『黄檗文華』第117号(1998年)109頁。注(26)大槻2000年論文83頁

3. 隠元以後

- (39) 唐茶・出し茶ともに日葡辞書には見えない。土居忠生他訳『邦訳日葡辞書』(1980)参照
- (40) 「末の露大眉さきだち玉ひけり, 唐茶の泡や月もはかなき」柏雨軒一礼『投壺』第2(飯田正一他校注『談林俳諧集一』古典俳文学大系3所収, 1971年)547頁
- (41) 「物としては烏ばかりやのこるらん 生前出し茶一盃の露」『七百五十韻』(日本俳書大系刊行会編『談林俳諧集』日本俳書大系第7巻所収, 1926年)270頁

- (42) 井原西鶴『俗つれづれ』巻2(元禄8年, 1695)(新編西鶴全集編集委員会編『新編西鶴全集』第4巻所収, 2004年)457~459頁
- (43) 大庭脩編『長崎唐館図集成』(関西大学東西学術研究所資料集刊9-6所収, 2003年)15頁図版7並びに101頁図版22
- (44) 注(29)阿部前掲書332頁
- (45) 「俳諧・雪の笠」十二葉ウラ(鈴木勝忠校訂『雑俳集成』第1期第2巻所収, 1984年)151頁
- (46) 長友千代治編『重宝記資料集成』第11巻所収, 2006年, 125頁。なお, 鈴木春信も『子猷訪戴図』(宝暦後期, 1760年頃)で, 王徽之の乗る船の中に, 小型の碗と同種の茶瓶を描く。江戸東京博物館カタログ『錦絵の誕生—江戸庶民文化の開花—』(1996年)104頁図版四—37
- (47) 孫伯醇他編『清俗紀聞』1(東洋文庫62所収, 1966年)136・137頁。長崎史談会『長崎名勝図絵』(1931年)238頁。森村国男編『新編長崎名勝図絵, さまざまのくらし編 住の部』(1997年)180頁
- (48) 都の錦『新鑑草』巻九の二十葉オモテ(宝永8年, 1711)倉員正江他編『浮世草子研究資料叢書』第4巻(2008年)529頁。さらに洛外岩倉の中国かぶれの浪人の場面にも同形のものが焔炉に載って見える。山東京伝『双蝶記』巻一(文化10年, 1813)山東京伝全集編集委員会編『山東京伝全集』第17巻(2003年)459頁。長崎の唐館で, 胴部が四角形になるタイプのものが見える。伴蒿蹊『近世崎人伝』巻五北山友松子の項(寛政2年, 1790)宗政五十緒校注『近世崎人伝・続近世崎人伝』(東洋文庫202所収, 2004年)208頁。また, 東京大学構内遺跡病院中央診療棟地点L32—1(1682年と比定)から出土した景德鎮窯の色絵磁器鉢の文様にも見えている。大貫浩子「東大構内遺跡出土の貿易陶磁について」(西秋良宏編『加賀殿再訪—東京大学本郷キャンパスの遺跡』東京大学コレクション10所収, 2000年)154頁
- (49) 江戸東京博物館カタログ『掘り出された都市—江戸・長崎・アムステルダム・ロンドン・ニューヨーク』(1996年)ト4-19。稲垣正宏「遺跡出土の煎茶道具—西日本」(『野村美術館研究紀要』第16号所収, 2007年)一覧表17・18, 40・41・42, 46, 54
- (50) 以下に, 列举する
 - 元禄6年(1693)一高級茶見世, 西沢一風『茶屋分調法記』西沢一風全集行会編『西沢一風全集』第3巻(2003年)507・510頁。
 - 宝永6年(1709)高位の武家, 錦文流『本朝諸士百家記』巻四(長友千代治編『錦文流全集』浮世草子編中巻所収, 1988年)300頁。本文中に「七りに茶瓶をかけ」とある
 - 宝永7年(1710)一富裕な商家 山本斧磨(凉花堂)『当世誰が見の上』巻一の十七葉ウラ。倉員正江編『浮世草子研究資料叢書』第4巻(2008年)解題4頁。

宝永7年(1710)一遊郭 江島其磧『野自内証鑑』五之卷(八文字屋本研究会編『八文字屋本全集』第2巻所収, 1993年)140頁

正徳3年(1713)一富裕な商家 江島其磧『渡世商軍談』巻四(八文字屋本研究会編『八文字屋本全集』第3巻所収, 1993年)375頁

正徳3年(1713)一富裕な商家 江島其磧『諸分床軍談』巻一の八葉ウラ・九葉オモテ。早稲田大学図書館蔵。

享保5年(1720)一富裕な商家 江島其磧『浮世親仁気質』二之巻(八文字屋本研究会編『八文字屋本全集』第7巻所収, 1994年)464頁

享保5年(1720)一富裕な商家 江島其磧・八文字屋自笑『役者三蓋笠』(大坂)(役者評判記研究会編『役者評判記集成』第7巻所収, 1975)495頁

享保7年(1722)一富裕な商家 江島其磧『商人家職訓』巻一(日本経済叢書刊行会編『通俗経済文庫』第4巻所収, 1916年)54・55頁

享保8年(1723)一富裕な商家 江島其磧・八文字屋自笑『役者うけ振舞』(大坂)(役者評判記研究会編『役者評判記集成』第8巻所収, 1975年)364頁

元文2年(1737)一都塵舎雲峰『怪談御伽楼』巻三の二十一葉ウラ(元文2年, 1737)倉員正江他編『浮世草子研究資料叢書』第1巻(2008年)658頁。

元文4年(1739)一妙延山人富雪峯「窓外不出集」巻下の三十七葉ウラ(元文4年, 1739)鳥居フミ子編『ソウル大学所蔵近世芸文集』第1巻(1998年)602頁。

(51) 注(35)菊岡前掲書

(52) 恕堂閑人『寛保延享江府風俗志』(日本随筆大成編集部編『続日本随筆大成』別巻近世風俗見聞録8所収, 1982年)19頁

(53) 注(9)好川前掲書109・110頁

4. 永谷宗円

(54) 中村羊一郎「番茶から煎茶へ」(煎茶の起源と発展シンポジウム組織委員会編『煎茶の起源と発展シンポジウム発表論文集』所収, 2000年)124頁

(55) 三宅也来『万金産業袋』巻六(日本経済叢書刊行会編『通俗経済文庫』第12所収, 1917年)228頁

(56) 森弘子「ヨーロッパ人と日本の茶」(福岡アーカイブ研究会編『ケンペルやシーボルトたちが見た九州そして日本』所収, 2009年)105頁。なお、揉みと焙炉の工程が分離した製法は、すでに享保年間の女性日用書にすら記載されていて、すでに常識のようなものになっていたことが確認できる。(推定)柏原屋清右衛門撰『女大学宝箱』(享保元年初版, 1716)。小泉吉永「女大学資料集成」第3巻所収, (2003年)89頁。釈文は江森一郎監修『江戸時代女性生活絵図大事典』第3巻(1993年)217頁参照。

(57) 注(8)農山漁村文化協会前掲書157頁

- (58) 注(7)人見前掲書120頁
- (59) 佐藤成裕『中陵漫録』巻七(日本随筆大成編集部編『日本随筆大成』第3期第3巻所収, 1976年)162頁
- (60) 注(55)三宅前掲書。なお、茶葉の改良はこの後も断続的に行われている。大正15年(1926年)頃の実地調査の記録である W.H.Ukers の『ALL ABOUT TEA』(1935年)に関連して、高宇政光氏は、「当時のお茶の製法が、紅茶であれ、緑茶であれ、今よりずっと葉肉の厚いお茶の葉を弱めに揉んで作る傾向があって、時間をかけないと成分が充分浸出しなかったことが理由のようです」と述べている。高宇政光「お茶は世界をかけめぐる」(2006年)139頁
- (61) 宇治田原町教育委員会編『宇治田原町茶史調査報告書』2014年
島津良子責任編集「近世古文書『永谷伊八郎家文書』の分析調査」報告書2016年
植村明子「『古今嘉木歴覧』 永谷三之丞家文書調査済み」史料解説『宇治茶に関する古文書報告』京都府農政課ホームページ所載
- (62) 中村幸彦訳文『ビブリア』第15号(1959)55頁
- (63) 若原英弼「碾茶(抹茶)から煎茶へ」(煎茶の起源と発展シンポジウム組織委員会編『煎茶の起源と発展シンポジウム発表論文集』所収, 2000年)102・103頁
- (64) 注(4)宇治市歴史資料館前掲書76～81頁。宇治市歴史資料館編『収蔵資料調査報告』第20(2018年)10～12頁
- (65) 注(10)大枝前掲書74・87頁
- (66) 西村2014・2016参照
- (67) 注(9)好川前掲書111・118頁
- (68) 例えば、小川可進の『喫茶辯』(安政4年, 1857)の序文で堀川中納言康親は「近世、宝暦・明和の比より、やや煎茶を嗜む人あれども、焙芽多くは晩製にして、猶お煎法も委しからず。」と記す。19世紀に至っても上茶の質も決して一定していたのではなく、煎じ方も上手い下手があって茶の出来に大きく関わった。林屋辰三郎他編注『日本の茶書2』(東洋文庫206所収, 1972年)274頁。
- (69) 越智久為『反古染』(宝暦3年, 1753)(辛島謙吉編『続燕石十種』第一所収, 1908)180頁

5. 売茶翁

- (70) 檜林忠男「近世煎茶道の成立について」『芸能史研究』第31号(1970年)5～11頁
- (71) ノーマン・ワデル『売茶翁の生涯』(2016年)37～43頁
- (72) 林屋辰三郎他編『日本の茶書』2(東洋文庫206, 1972年)59～67頁

- (73) 百井塘雨『笈埃隨筆』（駒敏郎他編『史料京都見聞記』第4巻所収，1992年）388頁
- (74) （江戸）三橋成烈「新斎夜語」（安永4年，1775）では，売茶翁を歓迎して「日ごとに来るを待ちて」語ったのは「市中の隠士等」であったとしている。飯倉洋一校訂代表『前期読本怪談集』（江戸怪談文芸名作選第2巻，2017年）145頁
- (75) 釈敬順『十方庵遊歴雜記』五編巻の上（江戸叢書刊行会編『江戸叢書』巻四所収，1916年）156頁。なお，文中に登場する茶銘の「一森」を看板に上げた茶店が画像で確認できる。江戸・中村座「神靈矢口渡仇縁浮名瑋」嘉永元年（1848）。鳥越文蔵ほか編『朱筆書入れ江戸芝居絵本番付集』1（早稲田大学蔵資料影印叢書国書編第46巻所収，1992年）365頁
- (76) 滝澤馬琴『羈旅漫録』65京師の評，77河原のすずみ（日本随筆大成編集部編『日本随筆大成』第1期第1巻所収，1975年）
- (77) 活東子『江戸真砂六十帖広本』巻十（朝倉治彦編『燕石十種』第4巻所収，1979年）99頁
- (78) 伴蒿蹊『近世畸人伝』巻二（寛政2，1790）（宗政五十緒校注『近世畸人伝・続近世畸人伝』東洋文庫202所収，2004年）80頁

6. 宗円・売茶翁以後

- (79) もちろん，西村2018で述べた茶漉しと漢方薬漉しの関係と同様で，居室内への持ち込みも漢方薬がはるかに先行する。『見ぬ京物語』上巻二十八葉オモテ（万治元年，1659）般庵野間光辰先生花甲記念会『仮名草子集』（近世文芸叢刊第2巻，1970年）249頁。石川流宣『好色江戸むらさ記』巻四の七葉オモテ（京都大学附属図書館蔵）
- (80) 土瓶の使用は，江戸の発掘からは18世紀末からの急増が想定される。堀内秀樹「土瓶—器種と分類11」江戸遺跡研究会編『図説江戸考古学研究事典』（2001年）320・321頁
- (81) 上田秋成と同時代の京・烏丸二条の小山伊兵衛の店では，煎茶の値段に23ランクがあることが紹介されている。製作者の技術レベルによって品質差・価格差が大きかったことも要因であろう。宇治市歴史資料館カタログ『宇治茶—トップブランドの成立と展開』（2012年）66頁
- (82) 捨楽斎『当世穴噺』巻三，四葉ウラ（国立国会図書館蔵）
- (83) 朝日新聞東京本社企画部編カタログ『大英博物館所蔵浮世絵名作展』（1985年）図版31
- (84) 村上静人編『契情肝粒志・珍説豹の巻』（人情本刊行会第3輯，1923年）36頁
- (85) 林屋辰三郎・藤岡謙二郎編『宇治市史』第3巻（1976年）400～403頁